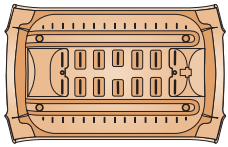
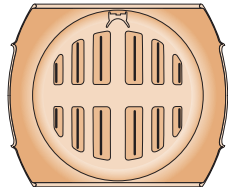
Tefal

www.tefal.com

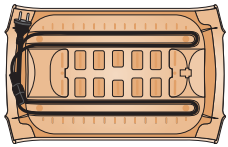
A1

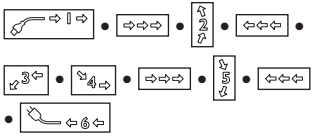


B1

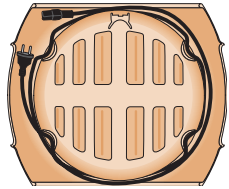


A2

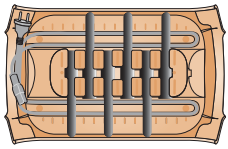




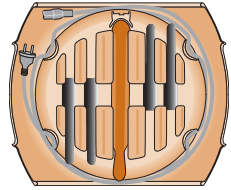
B2

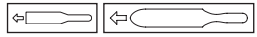


A3

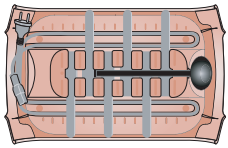


B3

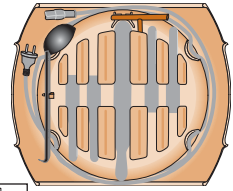


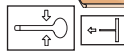


A4



B4





Tack för att Ni köpt denna TEFAL produkt. Oavsett val av modell, vänligen läs igenom instruktionerna noga och förvara dem väl.

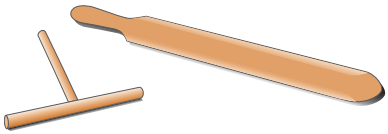
För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

TEFAL SAS har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Tillbehör (beroende på modell)

ministekspadar (1)

slev (2)



fördelare (3)

stekspade (4)

Montering

Ta bort förpackningsmaterial, klisterlappar och eventuell plast inuti och utanpå din produkt.

Ta bort tillbehören ett efter ett, i omvänd förvaringsordning.

Skölj av stekspadarna (1 & 4), sleven (2) och fördelaren (3) (beroende på modell) under rinnande vatten.

Beroende på modell, placera stekhällen på värmeelementet.

Ställ apparaten på ett plant stadigt bord: Använd inte apparaten på ett mjukt eller ostadigt underlag.

Placera aldrig apparaten direkt på ett ömtåligt underlag (glasbord, duk, lackade möbler...).

Smörj in hällen med lite olja före första användningen, torka av med lite hushållspapper.

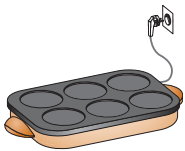
Anslutning och förvärmning

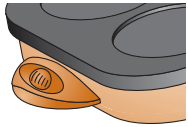
Rulla ut sladden helt och hållet.

Anslut sladden till apparaten (beroende på modell) sätt sedan i kontakten i vägguttaget.

Var noga med hur sladden placeras så att den inte kommer i vägen för gästerna som sitter runt bordet.

Kontrollera att elnätet är kompatibelt med uppgifterna som är noterade på apparatens undersida.





Anslut apparaten till ett jordat uttag.

- **Modeller med på-/avknapp:** Sätt knappen i läge “på”: indikatorn lyser.
- **Andra modeller:** Apparaten värms upp då kontakten sätts i vägguttaget.

Låt apparaten förvärmas i 8 till 10 minuter.

Vid första användningstillfället kan en svag lukt- och rökutveckling förekomma.

Vidrör inte grillens metalldelar då de blir väldigt varma när grillen är igång.

Lämna aldrig grillen oövervakad när den används.

Thermo-Spot™ (beroende på modell): Thermo-Spoten blir **jämt röd** när apparaten är perfekt uppvärmd och färdig att använda.

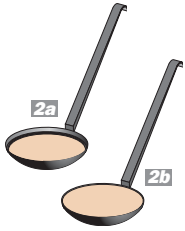
Förebyggande av olyckor i hemmet

För ett barn kan minsta lilla brännskada vara allvarlig. Lär barnen att vara mycket försiktiga med varma apparater i köket.

Om apparaten används då barn är i närheten :
- **Ha dem alltid under uppsikt.**
- **Rör aldrig vid de varma delarna.**
- **Ha aldrig kontakten i då hällen inte används.**

Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.

Tillagning



Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.

Beroende på modell, använd måttsleven för att få rätt mängd smet för det recept du har valt:

- För 6 plättar: fyll upp till den lägre nivån (2a).
- För blinis och pannkakor: fyll sleven helt (2b).
- För crêpes (beroende på modell): fyll helt 2 ggr (2b).

Beroende på modell, fördela omedelbart ut smeten med en cirklande rörelse från mitten och utåt, utan att trycka. Använd baksidan av sleven (2) (för plättar) eller fördelaren (3) (för stora pannkakor). Vänd pannkakan efter halva tiden med hjälp av den medföljande stekspaden (1 eller 4). Grädda ca 2 minuter på varje sida. Vik ihop pannkakan enligt önskemål: som en rulle eller vik på mitten, till en kvarts eller vik som ett kuvert eller blomma.

För att enkelt fördela smeten, rekommenderar vi (beroende på modell) att placera sleven (2) eller fördelaren (3) i en skål med vatten.

För att bevara grillplattans nonstickbeläggning, använd alltid en stekspade av nonstickplast eller trä.

Garnera pannkakorna på tallriken istället för på stekhällen.

Vissa modeller kan även användas för att grilla på.

Efter användandet

• **Modeller med termostat:** Ställ in termostaten i läge "av".

Tag ur kontakten ur vägguttaget. Beroende på modell, tag loss sladden ifrån apparaten. Låt apparaten svalna.

Beroende på modell, tag bort stekhällen.

Gör rent stekhällen samt basplattan med en svamp, diskmedel och varmt vatten.

Sleven (2), stekspadarna (1 och 4) och stekhällen kan diskas i diskmaskin (beroende på modell).

Använd inte stålull eller frätande rengöringsmedel.

Nedsänk aldrig produkten och dess sladd i vatten.

Förvaring (beroende på modell)

Placera apparaten upp och ner på en ren, plan och stabil yta, såsom en bordsduk, för att undvika att skada stekhällen (A1 eller B1).

Förvara varje tillbehör i sitt respektive förvaringsutrymme. Lägg alltid i tillbehören i följande ordning.

1 – Sladd, följ de olika stegen som visas av symbolerna: A2 eller B2 (beroende på modell) ;

2 – Stekspadarna (1 eller 4), enligt symbolerna: A3 eller B3 (beroende på modell) ;

3 – Slev (2) eller fördelare (3), enligt symbolerna: A4 eller B4 (beroende på modell).

Crêpes

40 till 60 plättar eller 20 till 25 stora pannkakor (beroende på val av platta) • Tillagningstid: 2 min på varje sida

Klassisk fransk smet

• 500 g vetemjöl • 1 liter mjölk • 6 ägg • salt • olja eller smör

Vispa 500 g mjöl med 4 dl mjölk till en jämn smet.Tillsätt 6 vispade ägg, 2 nypor salt och 2 msk olja eller smält smör. Låt smeten vila 1 till 2 timmar.

Om smeten är för tjock vid gräddningen tillsätt lite vatten och vispa ihop igen.

Salta pannkakor kan tillberedas med mer salt i smeten.

Fullkornssmet

För kraftigare konsistens, byt ut hälften av vetemjölet till fullkornsmjöl.

Ölsmet

För crêpes av tunnare konsistens, byt ut 2,5 dl mjölk mot 2,5 dl öl.

Vattensmet

För tunnare konsistens, byt ut all mjölk mot vatten.

Crêpes med kyckling och grädde

• 3 skivor kyckling • 1 skål riven ost • ca 2 dl grädde

Lägg en 1/2 skiva kyckling på din crêpe som har gräddats på ena sidan och nästan är klar på den andra. Lägg på lite riven ost. När kycklingen blivit varm, täck med grädde och vik ihop till ett kuvert.

Crêpes med Roquefort, grädde och valnötter

• 1 bit smulad Roquefortost • lite grädde • 4 till 5 hackade valnötter

Blanda alla ingredienser. Garnera crêpesen på tallriken med ovanstående blandning och vik ihop.

Crêpes med honung, valnötter eller hasselnötter

• 3 msk honung • 100 g hackade valnötter eller hasselnötter

Blanda alla ingredienser. När crêpesen har vänts och nästan är klara, garnera dem med blandningen och vik ihop. Låt dem ligga några sekunder på stekhällen. Servera och dekorera med vispad grädde.

Serveringsförslag

Förrätter

• rökt lax skuren i smala strimlor (citronstänkta) • krabb-, räk- eller tonfiskstrimlor blandade med majonnäs eller senapsdressing • sparris i majonnäs • skuren avokado kryddad med vinägrette eller tartarsås • champinjoner "a la Grecque"

Huvudrätter

• småskuren kyckling i en mild currysås • skaldjur i en krämig vitsås eller thousand island dressing • grönsaker som spenat, morötter eller pumpa i mousselinesås

Ost

• riven cheddar, gruyere eller parmesan (tillsätt vid slutet av gräddningen, vänd på plätten och låt osten smälta) • Roquefort eller Stilton (smula över den färdiggräddade plätten)

Desserter

• chokladsås med hackad mandel, valnötter eller hasselnötter • färsk citronjuice och socker • sylt, honung eller lönnsirap • glass eller sorbet • skivad banan och chokladsås • färsk frukt som jordgubbar, hallon, äppelmos, m.m. • kastanjekräm

Flambera

• socker och Grand Marnier • ananas och Rom • äpplen och Calvados

Blinis

Passar endast stekplattan med 6 plättar.

Ca 20 blinis • Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

Caucasus blinis

• 300 g vetemjöl • 2 ägg • 10 g färsk jäst • 1/2 liter mjölk • 1 msk smält smör • 1/2 tsk salt

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk och låt stå i 10 min. Lägg mjölet i en skål och gör ett hål i mitten. Tillsätt mjölken, lite åt gången och blanda ihop. Tillsätt jästen, äggulorna, smält smör och salt. Låt smeten vila på varm plats ca en timme.

Precis innan gräddningen av blinierna, vispa äggvitorna hårt och vänd ner i smeten. Servera blinierna med kaviar.

Bovete blinis

• 200 g bovetemjöl • 100 g vetemjöl • 3 dl mjölk • 3 ägg • 10 g färsk jäst • salt

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk och låt stå ca 10 min. Blanda de olika mjölsorterna i en skål. Gör ett hål i mitten och tillsätt mjölken, äggulorna, jästblandningen och en nypa salt. Låt smeten stå på en varm plats i ca 1 timme.

Precis innan gräddningen av blinierna, vispa äggvitorna hårt och vänd ner dem i smeten. Servera blinierna med kaviar/rom och creme fraiche, rökt lax, hälleflundra, brax eller ål.

Pannkakor

Passar endast stekplattan med 6 plättar.

Förbereds 1 timme i förväg.

Ger ca 20 pannkakor • Tillagningstid : 15 min. • Stektid : 2,5 min på varje sida

• 300 g vetemjöl • 20 g färsk jäst • 3 ägg • 3 dl mjölk • 30 g pudersocker • 2 msk smält smör • 1 nypa salt • 30 g smör till stekningen

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk. Blanda mjölet, pudersockret, salt och smält smör i en skål. Gör ett hål i mitten och tillsätt äggen och jästblandningen. Vispa smeten och tillsätt långsamt resten av mjölken. Låt vila på varm plats ca 1 timme och täck med handduk. Servera med sylt eller lönnsirap.

Röstis

Passar endast stekplattan med 6 plättar.

6 röstis • Tillagningstid : 2,5 min på varje sida

Traditionell rösti

• 600 g potatis • 1 lök • 200 g fläsk • 100 g riven gruyereost • 1 ägg

Skala inte potatisen. Koka dem dagen innan i saltat vatten under ca 15 min så att de fortfarande är fasta. Skala och riv potatisen dagen därpå. Blanda samman potatis, lök, ost och ägg. Grädda smeten - platta till så att det blir tunna plättar. Vänd försiktigt med en stekspade efter halva gräddningstiden.

Lökrösti

• 600 g potatis (oskalad) • 2 lökar • 1 msk grädde • 1 ägg

Skala inte potatisen. Koka dem hela i saltat vatten dagen innan i ca 15 min. Skala och riv potatisen följande dag. Stek lökringarna. Blanda ihop den rivna potatisen, vispat ägg och grädde.

Schweizisk rösti

• 600 g potatis (oskalad) • 200 g fläsk • 1 ägg • torkad eller färsk hackad rosmarin

Skala inte potatisen. Koka dem hela i saltat vatten dagen innan ca 15 min. Skala och riv potatisen följande dag. Stek fläskstrimlorna. Blanda den rivna potatisen med det vispade ägget och fläsket. Tillsätt rosmarin efter tycke och smak.

Matefaims (Tjocka pannkakor)

Att förberedas 1 timme i förväg.

Ca 20 matefaims • Tillagningstid: 2 min på varje sida

Matefaimsmet

• 250 g vetemjöl • 1/2 liter mjölk • 2 ägg • 1 msk matolja • salt

Lägg mjölet i en skål. Gör ett hål i mitten. Knäck i hela äggen. Tillsätt oljan, saltet och hälften av mjölken. Vispa kraftigt med en träsked tills smeten blir väl blandad. Tillsätt resten av mjölken gradvis tills smeten blir smidig i konsistensen som vispad grädde. Låt stå i 1 timme.

Matefaim från Alperna

Skär en skinkskiva på 1/2 cm i små tärningar. Riv 100 g Comté- eller Beaufortost. Låt lite smör smälta i 2 msk olja på laggen och låt en kopp brödbitar bryna i fettet. Blanda skinka, ost och bröd i smeten.

Som variation kan du byta ut skinkan och osten mot champinjoner.

Matefaim med skinka

Skiva en stor lök och bryn den i smör. Skär en skinkskiva i små tärningar. Blanda skinkan och löken i smeten.

Matefaim Caroline

Skär en banan i tunna skivor. Börja tillaga matefaimen. Tillsätt bananen lite innan gräddningen är klar. Täck med lite mer smet och fortsätt grädda. Vänd och grädda andra sidan.

Smaksät med lite honung och rom.

Matefaim Adeline

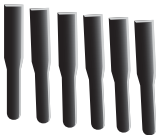
Låt några äppelskivor dra i lite Calvados. Torka av dem lätt innan de placeras ovanpå matefaim. Strö lite pärlsocker och låt dem värmas en liten stund så att äpplena suger åt sig sockret, tillsätt sedan resten av smeten. Stek vidare. Vänd matefaimen och stek andra sidan och lägg sedan upp dem på en varm tallrik. Strö över lite pärlsocker och stänk på lite rom. Flambera med het Calvados: sockret karamelliseras.

Olemme iloisia, että olet päätynyt TEFAL-laitteen hankintaan. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin alat käyttää laitettasi ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.

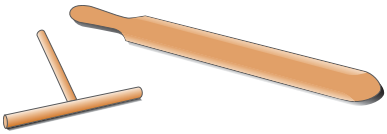
TEFAL pidättää oikeuden muuttaa tuotteidensa ominaisuuksia tai varusteita siitä erikseen ilmoittamatta.

Lisäosat (mallista riippuen)



Pikkulastat (1)

kauha (2)



levitin (3)

lasta (4)

Asennus

Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

Irroita lisäosat yksitellen pakkauksesta.

Pese pihdit (1 & 4), mittakauha (2) ja lasta vedellä (3) (mallista riippuen).

Aseta pannu (jos se on irrallinen) lämmityselementin päälle.

Aseta laite tukevalle, lujalle pöydälle; laitetta ei saa käyttää pehmeällä tai epävakaalla alustalla.

Älä koskaan aseta laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöydälle, pöytäliinalle, lakkapinnalle…).

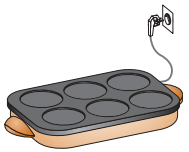
Ensimmäisen kuumennuksen yhteydessä pannulle on siveltävä ruokaöljyä. Pyyhi se sitten kuivaksi imukykyisellä talouspyyhkeellä.

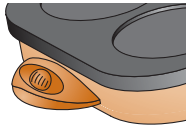
Kytkentä ja esilämmitys

Kelaa virtajohto kokonaan auki.

Kytke virtajohto laitteeseen (jos se on irrallinen) ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.

Ole huolellinen virtajohdon kanssa, älä jätä sitä pöydän ympärillä liikkuvien ihmisten tielle.





Tarkasta, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjan arvokilvessä ilmoitettua käyttöjännitettä.

Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.

- **Mallit, joissa on virtakytkin:** Siirrä kytkin asentoon On; merkkivalo syttyy.
- **Muut mallit:** Laite on päällä aina, kun pistotulppa on pistorasiassa.

Anna laitteen esilämmetä 8 - 10 minuuttia.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hiukan hajua tai savua.

Älä kosketa laitteen metalliosia, sillä ne ovat erittäin kuumia.

Valvo laitetta koko ajan kun se on käytössä.

Thermo-Spot™ (mallista riippuen): Thermo-Spot kuvio muuttuu **tasaisen punaiseksi** kun paistotaso on kuumentunut käyttövalmiiksi.

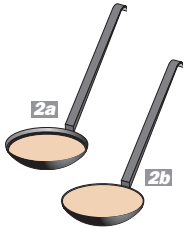
Turvallisuusohjeet

Lapselle pienikin palovamma voi olla vakava. Kun lapset ovat riittävän isoja, opeta heille miten keittiön kuumien laitteiden kanssa on toimittava.

Jos käytät laitetta lasten läsnäollessa:
- **Aikuisten on valvottava lapsia koko ajan.**
- **Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.**
- **Älä jätä pistotulppaa pistorasiaan, kun laitetta ei käytetä.**

Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

Paistaminen



Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.

Käytä mittakauhaa oikean taikinamäärän laittamiseen pannulle:
- Kuudelle pikkuohukaiselle: alempaan tason asti (2a).
- Blineille ja ohukaisille: täysi kauhallinen (2b).
- Crêpeille: kaksi täyttä kauhallista (2b).

Levitä taikina pannulle mittakauhan pohjalla (2) (pikkuohukaiset) tai lastalla (3) (suuret ohukaiset) kevein pyörittävin liikkein keskeltä ulospäin. Käännä ohukainen paistamisen puolivälissä pihtien avulla (1 tai 4). Paistoaika on noin 2 minuuttia / puoli. Taita ohukainen sitten haluamallasi tavalla: rullalle, puoliksi, neljännekseksi tai kirjekuoren tai kukan muotoon.

Taikinan levittäminen on helpompaa, jos pidät kauhaa (2) tai lastaa (3) vesiastiassa.

Pannun tarttumaton pinnoite pysyy kunnossa, kun käytät vain muovista tai puista lastaa.

Jos käytät makeita täytteitä, täytä ohukaiset vasta lautasella, ei pannulla.

Mallista riippuen voit myös grillata ruokia.

Käytön jälkeen

- **Termostaatilla varustetut mallit:** Aseta termostaatti asentoon Off.

Irrota pistotulppa pistorasiasta. Irrota sitten virtajohto laitteesta, jos se on irrallinen. Anna laitteen jäähtyä.

Irrota pannu, jos se on irrallinen.

Puhdista pannu ja laitteen alusta sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

Kauha (2), pihdit (1 & 4) ja irrallinen pannu voidaan pestä astianpesukoneessa (joissakin malleissa).

Älä käytä hankaustyynyjä tai hankausjauhetta.

Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen.

Säilytys (mallista riippuen)

Aseta laite ylösalaisin puhtaalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle varo vaurioittamasta paistotasoa (A1 tai B1).

Säilytä jokainen lisävaruste sille tarkoitetussa tilassa. Säilytä lisäosat aina seuraavassa järjestyksessä:

1 – Virtajohto, seuraavat vaiheet kuvattu symbolein: A2 tai B2 (mallista riippuen);

2 – Lastat (1 tai 4), kuvattu symbolein: A3 tai B3 (mallista riippuen);

3 – Kauha (2) tai levitin (3), kuvattu symbolein: A4 tai B4 (mallista riippuen).

Ohukaistaikinat

40-60 pikkuohukaista tai 20-25 suurta ohukaista (pannusta riippuen) • Paistoaika 2 min / puoli

Perinteinen ranskalainen taikina

500 g vehnäjauhoja • 1 litraa maitoa • 6 kananmunaa • suolaa • öljyä tai volta

Sekoita kulhossa 500 g siivilöityä vehnäjauhoa ja 4 mitallista maitoa tasaiseksi taikinaksi. Lisää 6 vispattua kananmunaa, 2 hyppysellistä suolaa ja 2 teelusikallista öljyä tai sulatettua voita. Jätä taikina vetäytymään 1-2 tunniksi.

Jos taikina on liian paksua paistovaiheessa, lisää vähän vettä ja sekoita.

Saat ohukaisista suolaisia lisäämällä suolan jo taikinaan.

Tattariohukaiset

Jos haluat ruokaisampia ohukaisia, korvaa vehnäjauhot tattarijauhoilla.

Olueen tehdyt ohukaiset

1 mitallisen maitoa voi korvata 1 mitallisella olutta.

Veteen tehdyt ohukaiset

Jos haluat keveämpiä ohukaisia, korvaa maito vedellä.

Kinkku-kermaohukaiset

• 3 viipaletta kinkkua • kulhollinen juustoraastetta • purkillinen kermaa

Aseta 1/2 viipaletta kinkkua ohukaisen päälle, kun se on käännetty ja melkein valmis. Levitä juustoraaste. Kun kinkku on lämmennyt, peitä kermalla ja taita kirjekuoren tapaan.

Roquefort-kerma-pähkinäohukaiset

• pala murennettua Roquefort-juustoa • pieni purkillinen kermaa • 4-5 murskattua saksanpähkinää

Sekoita kaikki ainekset. Täytä ohukainen lautasellasi seoksella ja taita neljään.

Hunaja, saksanpähkinä tai hasselpähkinäohukaiset

• 3 ruokalusikallista hunajaa • 100 g murskattuja saksanpähkinöitä tai hasselpähkinöitä

Sekoita kaikki ainekset. Kun ohukainen on käännetty ja melkein valmis, täytä se seoksella ja taita neljään. Pidä pannulla muutamia sekunteja. Tarjoile ja koristele vatkatulla kermalla.

Ohukaisten täytteitä

Alkuruuaksi

• savulohisuikaleita (päälle voi puristaa sitruunamehua) • taskurapua, katkarapuja tai tonnikalaa majoneesissa tai sinappikastikkeessa • viipaloituja avocadoja maustettuna viinietikalla tai tartar kastikkeella

Pääruuaksi

• kanasuikaleita miedossa currykastikkeessa • kalaa tai muita meren herkkuja valkokastikkeessa tai Thousand Island -kastikkeessa • vihanneksia (esim. pinaattia, porkkanaa tai kurpitsaa) mousselinekastikkeessa

Juustotäytteellä

• raastettua cheddar-, gruyere- tai parmesaanijuustoa (lisää juustotäyte paistamisen aikana käännettyäsi ohukaisen ja jätä sulamaan) • Roquefort-, Stilton- tai petit suisse -juustoa (murenna tai levitä valmiin ohukaisen päälle)

Jälkiruuaksi

• suklaakastiketta, johon on sekoitettu hakattua mantelia, saksanpähkinää tai hasselpähkinää • sitruunamehua ja sokeria • hilloa, hunajaa tai vaahterasiirappia • jäätelöä tai sorbettia • viipaloitua banaania ja suklaakastiketta • tuoreita hedelmiä (esim. mansikoita, vadelmia, omenasosetta tms.) • kastanjapyreetä

Liekitykseen

• sokeria ja Grand Marnier -likööriä • ananasta ja rommia • omenoita ja calvadosta

Blinit

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla.

Noin 20 bliniä • Paistoaika 2,5 min / puoli

Kaukasialaiset blinit

• 300 g vehnäjauhoja • 2 kananmunaa • 10 g hiivaa • 1/2 litraa maitoa • 1 rkl sulatettua voita • 1/2 tl suolaa

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa ja jätä seos lepäämään 10 minuutiksi. Laita jauhot kulhoon ja tee keskelle syvennys. Sekoita jäljellä oleva maito vähän kerrallaan jauhoihin. Lisää hiiva, munankeltuaiset, sulatettu voi ja suola. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi.

Juuri ennen kuin aloitat paistamisen, vispaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti taikinaan. Tarjoile blinien kanssa kaviaaria tai mätiä.

Tattariblinit

• 200 g tattarijauhoja • 100 g vehnäjauhoja • 3 dl maitoa • 3 kananmunaa • 10 g hiivaa • suolaa

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa ja jätä seos lepäämään 10 minuutiksi. Laita jauhot kulhoon ja sekoita ne keskenään. Tee keskelle syvennys ja sekoita jauhoihin maito, munankeltuaiset, hiiva ja suola. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi.

Juuri ennen kuin aloitat paistamisen, vispaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti taikinaan. Tarjoile blinien kanssa kaviaaria tai mätiä ja smetanaa, savulohta, savupallasta tai savustettua ankeriasta.

Ohukaiset

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla.

Taikina tehdään tuntia ennen paistamista.

Noin 20 ohukaista • Valmisteluaika 15 min • Paistoaika 2,5 min / puoli

• 300 g vehnäjauhoa • 20 g hiivaa • 3 kananmunaa • 3 dl maitoa • 30 g tomusokeria • 2 rkl sulatettua voita • hyppysellinen suolaa • 30 g voita paistamisen aikana

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa. Laita jauhot, tomusokeri, suola ja voisula kulhoon. Tee keskelle syvennys ja lisää munat ja maitoon sekoitettu hiiva. Vispaa taikinaa ja kaada loppu maito hitaasti sekaan. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi liinalla peitettynä. Tarjoile hillon tai vaahterasiirapin kanssa.

Röstiperunat

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla.

6 röstiperunaa • Paistoaika 2,5 min / puoli

Perinteinen rösti

• 600 g perunoita • 1 sipuli • 200 g pekonia • 100 g raastettua gruyerejuustoa • 1 kananmuna

Keitä perunat kuorineen valmistusta edeltävänä päivänä suolatussa vedessä siten, että ne jäävät hiukan koviksi. Kuori perunat seuraavana päivänä ja raasta ne. Paista sipuli ja pekoni. Sekoita perunat, sipuli, pekoni, juusto ja muna.

Sipulirösti

• 600 g kuorimattomia perunoita • 2 sipulia • 1 tl kermaa • 1 kananmuna

Keitä perunat kuorineen valmistusta edeltävänä päivänä suolatussa vedessä siten, että ne jäävät hiukan koviksi. Kuori perunat seuraavana päivänä ja raasta ne. Paista sipulirenkaat. Sekoita raastetut perunat, vatkattu muna ja kerma.

Sveitsiläinen rösti

• 600 g perunoita • 200 g pekonia • 1 kananmuna • kuivattua tai tuoretta hakattua rosmariinia

Keitä perunat kuorineen valmistusta edeltävänä päivänä suolatussa vedessä siten, että ne jäävät hiukan koviksi. Kuori perunat seuraavana päivänä ja raasta ne. Paista pekoni. Sekoita raastetut perunat, vatkattu muna ja pekoni. Lisää rosmariinia maun mukaan.

Matefaim-ohukaiset

Taikina tehdään tuntia ennen paistamista.

Noin 20 matefaim-ohukaista • Paistoaika 2 min / puoli

Matefaim-taikina

• 250 g vehnäjauhoja • 1/2 litraa maitoa • 2 kananmunaa • 1 tl ruokaöljyä • suolaa

Kaada jauhot kulhoon ja tee keskelle syvennys. Riko munat syvennykseen. Lisää öljy, suola ja puolet maidosta. Sekoita aineksia voimakkaasti puukauhalla. Lisää loppu maito ja sekoita, kunnes taikina on tasainen ja kermamaisen paksu. Jätä taikina vetäytymään tunniksi.

Matefaim Alpeilta

Kuutioi noin 1/2 cm paksuinen kinkkuviipale. Raasta 100 g juustoa. Sulata voita pannulla kahteen ruokalusikalliseen öljyä ja ruskista puoli kupillista leivänpaloja tässä seoksessa. Sekoita kinkku, juusto ja leipä taikinaan.

Voit myös korvata kinkun ja juuston sienillä.

Kinkkumatefaim

Viipaloi 1 iso sipuli ja paista voissa. Kuutioi kinkkuviipale. Sekoita kinkku ja sipuli taikinaan.

Matefaim Caroline

Valmista täyte voissa paistetuista banaaniviipaleista. Asettele ne puoliksi paistetun matefaim-ohukaisen päälle ja pirskottele päälle hunajaa ja rommia. Lisää banaaniviipaleiden päälle taikinaa ja jatka paistamista edellisen ohjeen mukaisesti.

Sirottele valmiin ohukaisen päälle sokeria tai liekitä rommilla.

Matefaim Adeline

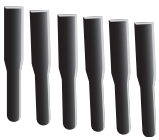
Marinoi omenaviipaleita calvadoksessa. Pyyhkäise omenanviipaleet kuiviksi ja asettele niitä matefaim-ohukaisen päälle. Sirottele päälle sokeria ja paista ohukaista vielä hetki ennen kuin lisäät taikinaa omenaviipaleiden päälle. Jatka paistamista vielä hetki ja käännä ohukainen sen jälkeen. Ruskista toinenkin puoli ja aseta valmis ohukainen lämmitetylle lautaselle. Ripottele päälle sokeria. Liekitä calvadoksella, jolloin sokeri karamellisoituu.

Tak fordi De har købt dette TEFAL produkt. Uanset model beder vi Dem læse brugsanvisningen grundigt og gemme den.

For Deres sikkerhed er dette produkt i overensstemmelse med all gældende standarder og direktiver (Lavspændings-direktiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø,…).

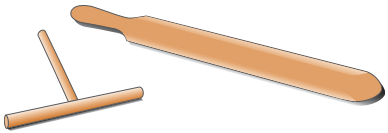
TEFAL har en virksomhedspolitik omkring forskning og produktudvikling og kan modificere disse produkter uden varsel.

Tilbehør (afhængig af model)



mini-spatler (1)

øseske (2)



dejfordeler (3)

spatel (4)

Før brug

Fjern al emballage, eventuelle klistermærker og tilbehør, der måtte være indeni og udenpå apparatet.

Fjern al tilbehørsdelene en efter en, i modsat rækkefølge af den for opbevaring.

Under vand vaskes spatlerne (1 og 4), øseskeen (2) og dejfordeleren (3) (afhængig af model).

Afhængig af model placeres bagepladen ovenpå varmeelementet.

Stil apparatet på et fast, stabilt bord: Brug ikke apparatet på et blødt eller ustabilt underlag.

Placer aldrig apparatet direkte på et skrøbeligt underlag (glasbord, dug, behandlede møbler…).

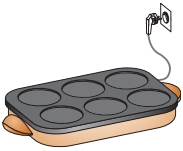
Ved første brug, hæld en lille smule olie på bagepladen og tør af med køkkenrulle.

Tilslutning og forvarmning

Rul ledningen helt ud.

Tilslut ledningen til apparatet (afhængig af model) og tilslut derefter til stikkontakten.

Vær opmærksom på, hvordan ledningen placeres, så den ikke er i vejen for gæster rundt om bordet.



Kontroller, at dine elektriske installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet i bunden af apparatet.

Tilslut apparatet et stik med jordforbindelse.

- **Modeller med tænd/sluk knap:** Tænd for apparatet på tænd/sluk knappen. Pilotlampen vil lyse.
- **Øvrige modeller:** Apparatet tænder ved tilslutning til stikkontakten.

Lad apparatet forvarme i 8 til 10 minutter.

Ved første gangs brug, kan apparatet afgive en smule lugt og røg.

Rør ikke ved apparatets dele af metal under brug, da disse er meget varme.

Lad ikke apparatet være tændt uden opsyn.

Thermo-Spot™ (afhængig af model): Thermo-Spot varmeindikator bliver **helt rød**, når apparatet er forvarmet og er klar til brug.

Undgå ulykker derhjemme

Selv små forbrændinger kan være alvorlige for børn. Lær børnene at omgås varme køkkenapparater med forsigtighed.

Bruges apparatet sammen med børn, vær da opmærksom på følgende:
- **Der bør altid være en voksen til stede.**
- **Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.**
- **Tænd aldrig for apparatet, hvis det ikke skal bruges.**

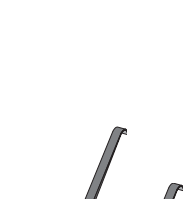
Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.

Bagning

Apparatet er klar til brug efter forvarmning.

Afhængig af model, brug den medfølgende øseske for at afmåle den korrekte mængde dej til den valgte opskrift:

- 6 mini-pandekager: fyld øseskeen til det laveste niveau (2a).
- Blinis og pandekager: fyld øseskeen helt (2b).
- Crêpes (afhængig af model): fyld øseskeen helt to gange (2b).



Afhængig af model, fordel med det samme dejen i cirkulære bevægelser fra midten og ud, uden at presse, med bagsiden af øseskeen (2) (til mini-pandekager) eller med dejfordeleren (3) (til store pandekager). Vend pandekagen, når den er halvt bagt med den dertil hørende spatel (1 eller 4). Lad pandekagen bage i cirka 2 minutter på hver side. Fold pandekagen efter eget

ønske: den kan rulles sammen, foldes halvt over, i kvarte eller foldes som en kuvert eller i blomsterform.

Afhængig af model, for at fordele dejen nemmere, anbefales det at dyppe øseskeen (2) eller dejfordeleren (3) i vand.

For at bevare fordelene ved slip-let-belægningen på bagepladen, anbefales det altid at bruge plastik- eller træspatler.

Put først fyld i pandekagerne på tallerkenen frem for på bagepladen.

Afhængig af model, kan apparatet også bruges til at grille.

Efter brug

- **Modeller med termostat:** Indstil termostaten til slukket-position.

Tag stikket ud af stikkontakten. Herefter, afhængig af model, tages ledningen ud af apparatet. Lad apparatet afkøle.

Afhængig af model fjernes bagepladen.

Rengør bagepladen og apparatets base med en svamp/klud, varmt vand og opvaskemiddel.

Øseskeen (2), spatlerne (1 og 4) og bagepladen kan gå i opvaskemaskinen (afhængig af model).

Anvend ikke skuresvampe eller skurepulver.

Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand.

Opbevaring (afhængig af model)

Placer apparatet med bunden i vejret på en ren, flad og stabil overflade såsom en dug for at undgå at beskadige bagepladen (A1 eller B1).

Opbevar hver tilbehørsdel i det dertil hørende opbevaringsrum. Placer altid tilbehørsdelene i denne rækkefølge:

1 – Ledning, efterfulgt af trinene vist ved symbolerne: A2 eller B2 (afhængig af model);

2 – Spatler (1 eller 4), som vist ved symbolerne: A3 eller B3 (afhængig af model);

3 – Øseskeen (2) eller dejfordeleren (3), som vist ved symbolet: A4 eller B4 (afhængig af model).

Crêpes

40-60 mini-pandekager eller 20-25 store pandekager (afhængig af den valgte bageplade) • Bagetid: 2 min. på hver side

Den klassiske franske opskrift

• 500 g siet hvedemel • 1 liter mælk • 6 æg • salt • olie eller smør

I en skål blandes 500 g. siet hvedemel med med 1 liter mælk til en cremet konsistens. Tilsæt 6 piskede æg, 1 tsk. salt og 2 spsk. olie eller smeltet smør. Lad dejen hvile i 1 til 2 timer.

Hvis dejen er for tyk, når den skal bruges tilsæt da en smule vand og rør igennem.

Salt kan tilsættes efter eget ønske.

Dej med rugmel

Til madpandekager kan hvedemel erstattes med rugmel.

Dej med øl

Ønskes en mere let crêpes erstattes en 1/4 liter mælk med en 1/4 liter øl.

Dej med vand

For at gøre crêpes´ne endnu lettere kan mælken erstattes med vand.

Crêpes med kylling og flødeskum

• 3 skiver kylling • 1 skål revet ost • flødeskum

Læg 1/2 skive kylling på pandekagen, når den er næsten færdig. Drys med revet ost. Når kyllingen er varm tilsættes lidt flødeskum og pandekagen foldes som en konvolut.

Crêpes med Roquefort, flødeskum og valnødder

• 1 stykke smuldret Roquefort ost • flødeskum • 4 til 5 knuste valnødder

Bland alle ingredienserne. Drys det over den færdigbagte pandekage på tallerkenen og fold sammen.

Crêpes med honning, valnødder eller hasselnødder

• 3 spsk. honning • 100 g knuste valnødder eller hasselnødder

Bland alle ingredienserne. Tilsæt en lille smule til den næsten færdigbagte pandekage og fold den sammen. Efterlad den på bagepladen i et par sekunder. Server og dekorer med flødeskum.

Serveringsforslag

Forretter

• røget laks skåret i fine strimler (med citronsaft) • krabber, rejer eller tunfisk blandet med mayonaise eller sennepssovs • skiveskåret advokado krydret med vineddike eller tatarsovs • champignon "á la Grecque"

Hovedretter

• hakket kylling i mild karrysauce • fisk/skaldyr i en cremet, hvid sauce eller Thousand Island dressing • grøntsager såsom spinat, gulerødder, majroe eller græskar i moussolini sauce

Ost

• revet ost, guyere eller parmesan (når pandekagen er næsten færdigbagt, tilsæt ost og vend pandekagen så osten smelter) • Roquefort eller lign. (smuldr osten over den færdigbagte pandekage)

Dessert

• Chokoladesauce med hakkede mandler, valnødder eller hasselnødder • syltetøj, honning eller sirup • kastaniepure • is eller sorbet • skiveskårede bananer og chokoladesauce • frisk frugt såsom jordbær, hindber, æblepure, m.v. • frisk citronsaft og sukker

Marinade

• sukker og Grand Marnier • ananas og rom • æbler og Calvados

Blinis

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager.

Til ca. 20 Blinis • Tilberedning: 2,5 min. på hver side

Kaukasus Blinis

• 300 g hvedemel • 2 æg • 10 g gær • 1/2 liter mælk • 1 klat smeltet smør • 1/2 spsk. salt

Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk og lad stå i ca. 10 min. Hæld melet i en skål og lav et hul i midten. Tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Tilsæt gæren, æggeblommer, smeltet smør og salt. Lad stå et varmt sted i 1 time. Lige før bagning af blinis, pisk æggehviderne stive og vend i dejen.

Server blinis'ne med kaviar

Blinis med boghvede

200 g boghvede mel • 100 g hvedemel • 300 ml mælk • 3 æg • 10 g gær • salt

Bland gæren med 75 ml./3 spsk lunken mælk og lad stå i ca. 10 min. Bland de to slags mel sammen i en anden skål. Lav et hul i midten og tilsæt mælk, æggeblommer, gær og en smule salt. Rør godt sammen. Lad stå i et varmt sted i 1 time. Lige før bagning af blinis, pisk æggehviderne stive og vend i dejen.

Server blinis'ne med kaviar og creme fraiche, røget laks, helleflynder eller ål.

Pandekager

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager.

Tilbered 1 time i forvejen.

Til ca. 20 pandekager • Tilberedning: 15 min. • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

• 300 g hvedemel • 20 g gær • 3 æg • 3 dl mælk • 30 g stødt melis • 2 spsk. smeltet smør • 1 smule salt • 30 g smør til bagning

Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk. Hæld melet i en skål, tilsæt stødt melis, salt og smeltet smør. Lav et hul i midten og tilsæt æg og gær opløst i mælk. Pisk dejen og tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Lad dejen stå tildækket et varmt sted i 1 time. Server med syltetøj eller sirup.

Rösti (Kartoffel pandekager)

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager.

6 Rösti • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

Traditionel Rösti

• 600 g kartofler • 1 løg • 200 g bacon i tern • 100 g revet gruyere ost • 1 æg

Dagen før koges kartofler med skræl i saltet, kogende vand i 15 min. så de stadig er faste. Dagen efter skrælles kartoflerne og rives. Svits løg og bacon og bland med kartofler, ost og æg.

Rösti med løg

• 600 g kartofler • 2 løg • 1 spsk. fløde • 1 æg

Dagen før koges kartofler med skræl i saltet, kogende vand i 15 min. så de stadig er faste. Dagen efter skrælles kartoflerne og rives. Svits løgringene. Bland kartofler, løg, æg og fløde.

Schweizisk Rösti

• 600 g kartofler • 200 g bacon i tern • 1 æg • tørret eller friskhakket rosmarin

Dagen før koges kartofler med skræl i saltet, kogende vand i 15 min. så de stadig er faste. Dagen efter skrælles kartoflerne og rives. Svits bacon og bland med kartofler og æg. Tilsæt rosmarin efter smag.

Matefaims

Tilbered 1 time i forvejen.

Til ca. 20 matefaims • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

Matefaim dej

• 250 g hvedemel • 1/2 l mælk • 2 æg • 1 spsk. olie • salt

Hæld melet i en skål. Lav et hul i midten og tilsæt de hele æg. Tilsæt olie, salt og halvdelen af mælken. Rør godt med en træske til det er blandet godt. Lidt efter lidt tilsættes den resterende mælk indtil dejen er glat og cremet. Lad stå i 1 time.

Matefaims fra Alperne

Skær et stykke skinke i små terninger ca. 1/2 cm. tykke. Riv ca. 100 g ost. På en stegepande smeltes en klat smør med to spsk. olie og 1/4 liter brødtern steges heri gyldenbrune til croutoner. Bland skinken, osten og croutonerne med dejen.

Som variation kan osten og skinken erstattes af champignon.

Matefaim med skinke

Skær 1 stort løg i ringe og svits på en pande i smør. Skær et stykke skinke i små terninger. Bland skinke og løg i dejen.

Matefaim "Caroline"

Skær en banan i tynde skiver. Begynd bagningen af Matefaimen. Når den er halvbagt lægges bananskiver ovenpå. Bananerne dækkes med endnu et lag dej og bagningen fortsættes. Vend den og bag den anden side.

Server drysset med honning og rom.

Matefaim "Adeline"

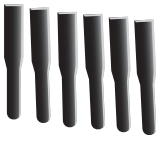
Lad æblestykker ligge i lage i Calvados. Tør dem før de lægges på den halvbagte matefaim. Drys med sukker og lad dem bage et øjeblik. Tildæk med endnu et lag dej og lad bage. Vend matefaimen. Brun den anden side og put i et meget varmt fad. Drys med sukker. Hæld varm Calvados over Matefaimen og flamber den, dette vil karamelisere sukkeret.

Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL. Denne bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye, og oppbevarer den slik at den er tilgjengelig.

For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (Lavspentdirektiv, Elektronmagnetisk kompabilitet, Matsikkerhet, Miljø,…).

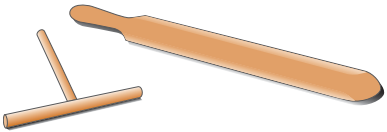
TEFAL har til enhver tid rett til å modifisere produktet og dets bestanddeler til forbrukerens beste.

Tilbehør (til enkelte modeller)



minispatler (1)

øse (2)



rørefordeler (3)

spatel (4)

Installering

Fjern all emballasje, klistremerker og alt tilbehør i og utenpå apparatet.

Ta tilbehøret fra hverandre en etter en, i omvendt rekkefølge av lagring.

Rengjør spatlene (1 & 4), øsen (2) og rørefordeleren (3) i varmt vann (kun på noen modeller).

Hvis stekeplaten er avtakbar (kun på noen modeller), sett denne på varmeelementet.

Sett apparatet på et stødig underlag: Unngå myke underlag, og plastduker som tåler varme dårlig.

Plasser aldri apparatet rett på skjøre underlag (glassbord, duk, trekte møbler…).

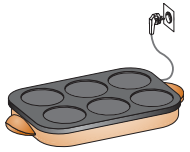
Ved første gangs bruk bør stekeplaten smøres inn med olje ved hjelp av litt tørkepapir.

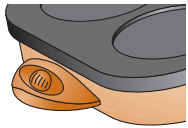
Strømtilkobling og forvarming

Rull ledningen helt ut.

Sett ledningen i apparatet (kun avtakbar på noen modeller), og deretter i stikkontakten i veggen.

Legg ledningen slik at den er minst mulig i veien ved bordet.





Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med effekten markert under apparatet.

Apparatet skal kun tilkobles jordede stikkontakter.

- **Modeller med termostat:** Sett termostaten på maks effekt.
- **Andre modeller:** Apparatet begynner å virke idet støpselet settes i kontakten.

La apparatet forvarmes i 8-10 minutter.

Ved første gangs bruk kan det hende det kommer litt ekstra os og lukt.

Berør aldri apparatets metalldeler mens det er i bruk da de er meget varme.

La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.

Thermo-Spot™ (på enkelte modeller): Thermo-Spot-merket blir **helt rødt** når produktet er ferdig forvamet og klart for steking.

Forhindring av hjemmeulykker

For et barn kan selv en lett forbrenning ofte være alvorlig. Etter hvert som barnet blir større, bør det læres opp til å passe seg for varme apparater i hjemmet.

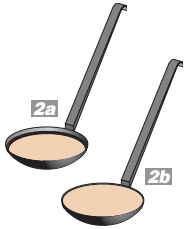
Hvis apparatet brukes der det er barn:

- **Må alltid minst en voksen være tilstede.**
- **Må man passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
- **Må apparatet aldri være strømtilkoblet hvis det ikke er i bruk.**

Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.

Steking

Etter forvarming er apparatet klart for bruk.



Bruk øsen med gradering (kun på noen modeller) for å avgjøre hvor mye røre du skal bruke i forhold til valgt oppskrift:

- Til 6 minipannekaker (søte): fyll øsen opp til den første stripen (2a).
- Til blinis eller pannekaker: fyll øsen helt opp (2b).
- Til store pannekaker (kun på noen modeller): fyll øsen opp to ganger (2b).

Fordel røren umiddelbart forsiktig utover (2) (uten å presse) ved hjelp av øsens (3) underside hvis du lager minipannekaker. Til store pannekaker: Bruk rørefordeleren til å lage sirkelbevegelser

fra midten og utover. Snu pannekaken når den er halvstekt ved hjelp av spatelen (1 eller 4) som følger med. La pannekaken steke i ca. 2 minutter på hver side. Legg så sammen pannekaken slik du ønsker: Sammenrullet, brettet en eller to ganger, som en konvolutt el.

For å gjøre fordelingen av røre enklere, anbefaler vi at du mellom hver pannekake dypper øsen (2) eller rørefordeleren (3) i en bolle med vann.

For at slippbelegget på stekeplaten skal holde seg lengst mulig, anbefaler vi deg å bruke Tefalspatler eller treredskaper.

Pannekakene blir finest dersom du danderer dem på en tallerken etter steking istedenfor på stekeplaten.

På noen modeller av apparatet kan du også steke kjøtt.

Etter bruk

• **Modeller med termostat:** Sett termostaten på av-posisjonen.

Trekk støpselet ut av stikkontakten, og trekk så ut ledningen av apparatet (hvis ledningen er avtakbar). La apparatet avkjøles.

Ta av stekeplaten (kun på enkelte modeller).

Rengjør stekeplaten og resten av apparatet ved hjelp av en fuktig svamp/klut og oppvaskmiddel.

Øsen (2), spatlene (1 & 4) og stekeplaten (kun avtakbar på noen modeller) kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Bruk aldri skuremidler og stålull ved rengjøring.

Legg aldri apparatet eller ledningen ned i vann.

Lagring (for enkelte modeller)

Plasser apparatet opp ned på en ren, flat og stabil overflate som f.eks et kjøkkenhåndkle for å unngå skade på stekeplaten (A1 eller B1).

Lagre hvert enkelt tilbehør i sine tilpassede lagringsplasser. Lagre alltid tilbehøret i følgende rekkefølge:

1 – Ledning, følg punktene under vist med symboler: A2 eller B2 (på enkelte modeller);

2 – Spatler (1 eller 4), vist med symbolene: A3 eller B3 (på enkelte modeller);

3 – Øse (2) eller rørefordeler (3), vist med symbolet: A4 eller B4 (på enkelte modeller).

Pannekaker

40-60 minipannekaker eller 20-25 store pannekaker (avhengig av hvilken stekeplate som brukes) • Steking: 2 min. per side

Klassiske, franske crêpes – røre med melk (pannekakerøre)

500 g siktet hvetemel • 1 liter melk • 6 egg • salt • olje eller margarin

Bland mel og melk i en bolle til du får en flytende røre. Tilsett så sammenvispede egg, 2 klyper salt og 2 ss olje eller smeltet margarin. La pannekakerøren stå i 1-2 timer.

Hvis røren er for tykk når pannekakene skal stekes kan du tilsette litt vann og røre om.

I salte pannekaker kan du godt ha i litt mer salt enn angitt.

Pannekakerøre med hvetekim

For salte pannekaker. Maismel kan evt. erstatte hvetekim.

Pannekakerøre med øl

For glattere pannekaker kan 1/4 l. melk erstattes med 1/4 l. øl.

Pannekakerøre med vann

For lettere pannekaker kan melken erstattes av vann.

Pannekaker med skinke og rømme

• 6 skiver kokt skinke • 1 liten bolle med revet gulost • 1 rømmeboks

Legg 1 skive skinke på pannekaken når den er ferdig stekt på den siste siden. Dryss over revet ost. Når skinken er skikkelig oppvarmet, legger du over litt rømme, og bretter pannekaken som en lomme.

Pannekaker med Roquefort, rømme og valnøtter

• 1 skive Roquefort oppsmuldret • 1 liten boks rømme • 4-5 rensede valnøtter

Bland alle ingrediensene. Når pannekaken er ferdig stekt, legg på tilbehøret og brett pannekaken dobbelt to ganger.

Pannekaker med honning, valnøtter eller hasselnøtter

• 3 ss honning • 100 g rensede nøtter

Bland alle ingrediensene. Ved endt steketid, legg på tilbehøret og brett dobbelt to ganger.

Forslag til tilbehør

Forretter

• røkt laks skåret i fine strimler (med sitronsaft over), krabbe, reker eller tunfisk blandet med majones eller sennepssaus • aspargestupper med majones • skivet avokado med vinaigrette eller tartarsaus • "greske" sjampinjonger

Hovedretter

• strimlet kylling i mild karrisaus • sjømat i en kremet, hvit saus eller thousand island dressing • grønnsaker som spinat, gulrot, turnips eller gresskar

Oster

• revet gulost, parmesan, racletteost (legg på osten med en gang du har snudd pannekaken, og la den smelte) • Roquefort, rømme, Minibel-ost (legg Roquefort eller Minibel på pannekaken etter at den er lagt på tallerkenen)

Desserter

• sjokoladesaus med hakkede mandler, valnøtter eller hasselnøtter • syltetøy, honning eller lønnesirup • kastanjepuré • iskrem eller sorbet • skivede bananer og sjokoladesaus • friske bær og frukt som jordbær, bringebær, eplesyltetøy osv. • ferskpresset sitronjuice og sukker

Flamberinger

• sukker og Grand Marnier • ananas og rom • epler og Calvados

Blinis

Kan lages med platen for 6 små pannekaker.

Ca. 20 blinis • Steketid: 2,5 min. på hver side

Blinis fra Kaukasus

• 300 g hvetemel • 2 egg (stivpisk eggehvitene) • 10 g ølgjær • 1/2 l. melk • litt smeltet margarin (til steking) • 1/2 ts salt

Bland gjæren med 3 ts lunken melk (ca. 30°C), og la det stå i 10 min. Ha melet i en bolle og lag et hull i midten. Tilsett melken litt etter litt mens du blander den med melet. Tilsett gjær, eggeplommer og salt. La røren stå varmt i 1 time. Like før du steker blinisene, tilsett forsiktig stivpiskede eggehviter til røren.

Server blinis enten med lodderogn eller med kokt skinke, eller som dessert med sukret tilbehør (syltetøy, frukt…). Hvis pannekakene skal serveres med søtt tilbehør, tilsetter du 1 ss sukker ekstra i røren før steking.

Blinis med hvetekim

200 g hvetekim • 100 g vanlig hvetemel • 3 egg (stivpisk eggehvitene) • 3 dl melk • 10 g ølgjær (oppløst i litt vann) • 1 klype salt

Bland gjæren med 3 ts lunken melk, og la det stå i 10 min. Bland de to meltypene sammen i en bolle, og lag et hull i midten. Tilsett melken, gjær, eggeplommer og en klype salt. La røren stå varmt i 1 time. Like før du steker blinisene, tilsett forsiktig stivpiskede eggehviter til røren.

Server blinis med kokt eller stekt fisk (laks, ål, kveite/flyndre), lodderogn eller torskelever. Hvis sjømat brukes som tilbehør anbefaler vi å salte og pepre før servering.

Pannekaker

Denne oppskriften kan kun lages med platen for 6 små pannekaker.

Røren tilberedes 1 time før steking.

Ca. 20 pannekaker • Forberedelser: 15 min. • Steking: 2,5 min. på hver side

• 300 g hvetemel • 20 g gjær • 3 egg • 3 dl melk • 30 g sukker • 2 ss smeltet margarin • 1 klype salt • 30 g margarin til steking

Løs opp gjæren i 3 ss lunken melk. Tøm melet oppi en bolle, og tilsett sukker, salt og smeltet margarin. Lag en grop i blandingen, og tilsett egg og gjær blandet i melk. Bland sammen røren med en metallvisp, og tilsett melken litt etter litt. La røren hvile under et håndkle i 1 time på et lunt sted. Server pannekakene med lønnesirup eller syltetøy.

Røsti (potetkaker)

Kan bare lages på platen for 6 små pannekaker.

6 røsti • Steking: 2,5 min. på hver side

Tradisjonelle røsti

• 600 g poteter • 1 løk • 200 g bacon • 100 g revet gulost • 1 egg

Kok potetene dagen før med skall. Dagen etter skrelles potetene, og rives med rasp. Brun løk og bacon. Bland sammen revne poteter, ost, egg, løk og bacon.

Røsti med løk

• 600 g poteter med skall • 2 løk • 1 ss fløte • 1 egg

Skrell potetene og riv potetene på en rasp. Skjør løken i ringer. Bland de raspede potetene, sammenvispet egg og fløten.

Røsti med bacon

• 600 g poteter kokt dagen før • 200 g bacon • 1 egg • frisk eller tørket rosmarin

Skrell potetene og riv dem på en rasp. Brun bacon. Bland potetene, sammenpisket egg og bacon. Krydre med rosmarin.

Tykke pannekaker/lapper

Røren tilberedes 1 time før steking.

Ca. 20 lapper • Steking: 2 min. på hver side

Lapperøre

• 250 g sukker • 1/2 liter melk • 2 egg • 1 ss valnøttsolje • salt

Ha melet i en bolle, og lag en grop i det. Knekk eggene og ha dem hele rett i melet. Tilsett olje, en knivsodd salt, og 1 glass melk. Elt deigen godt med en tresleiv til den blir godt sammensatt. Spe så mer og mer melk i røren til den kleber uten å briste. La den stå i 1 time.

Lapper fra Alpene

Skjær en bit med skinke i små terninger med en tykkelse på 1/2 cm. Riv 100 g gulost (helst franske oster som Comté eller Beaufort, ellers vanlig Norvegia/Jarlsberg). Smelt en liten klatt margarin i oljen, og brun en kopp med brødterninger. Bland skinke, ost og brødterninger i røren.

Du kan også erstatte skinke og brødterninger med sjampinjong.

Lapper med skinke og løk

Kutt opp en løk i små biter, og brun i litt margarin. Kutt opp skinke i små biter. Bland skinke og løk i røren.

Lapper med banan og honning

Tilbehøret består av bananer skåret i skiver som er brunet i margarin i en panne. Bananskivene legges på lappene når de er halvstekte, og honning has over. Ha så en øse til med røre over, og fortsett stekingen som indikert ovenfor.

Ha sukker over, eller flambér med rom hvis du ønsker det.

Lapper med epler og Calvados

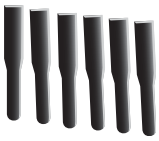
Mariner epleskiver i Calvados. La de dryppe av seg før de legges på pannekakene. Strø over kandissukker, og la de steke en liten stund slik at eplene suger til seg sukkeret. Tøm så en øse til med røre over. Stek den andre siden litt mer, og legg dem på en oppvarmet tallerken. Strø kandissukker over. Ha litt Calvados over, og flambér slik at kandissukkeret blir karamellisert.

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Whichever model you have, read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).

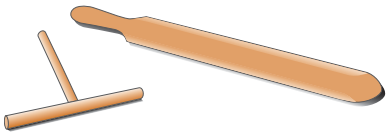
TEFAL SAS has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Accessories (according to the model)



mini-spatulas (1)

ladle (2)



spreader (3) spatula (4)

Installation

Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

Remove the accessories one by one, in the reverse order of storage.

Wash the spatulas (1 and 4), the ladle (2) and the spreader (3) under water (according to the model).

According to the model, place the cooking plate on the heating element.

Place the appliance on a firm, heat-resistant surface: do not use the appliance on a soft or unsteady base.

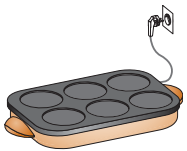
Never place the appliance directly onto a fragile support (glass table, cloth, varnished furniture...).

On first use, pour a little oil on the plate and wipe off with an absorbant kitchen towel.

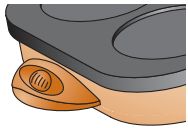
Connection and pre-heating

Unwind the cord completely.

Connect the cord on the appliance (depending on model) then plug into the wall socket.



Be careful how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.



Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a socket with an earth connection.

- **Models with on/off switch:** put the switch to on: the indicator will light up.
- **Other models:** the appliance works once plugged into the wall socket.

Allow appliance to pre-heat for 8 to 10 minutes.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke: this is normal.

Do not touch metallic parts while the appliance is on as they are very hot.

Never leave the appliance unattended when in use.

Thermo-Spot™ (according to the model): the Thermo-Spot turns **sold red** when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.

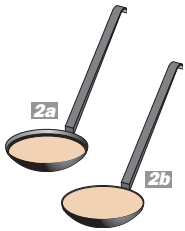
Prevention of accidents at home

For a child, even a slight burn may sometimes be serious. As they grow up, teach your children to be careful with hot appliances in the kitchen.

If you do use your appliance in the company of children:
- **Always do it under adult care.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- **Never connect the appliance when not in use.**

If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

Cooking



After pre-heating, the appliance is ready to be used.

According to the model, use the measuring ladle to obtain the required amount of batter for the chosen recipe:

- For 6 mini pancakes: fill up to the lower level of the ladle (2a).
- For blinis and pancakes: fill the ladle (2b) completely.
- For crêpes (according to the model): fill the ladle completely twice (2b).

According to the model, spread immediately, without pressing, with the back of the ladle (2) (for mini-pancakes) or the spreader (3) (for large pancake), in a circular movement from the centre. Turn the pancake over half way through cooking using the spatula (1 or 4) supplied for this purpose. Leave to

cook for about 2 minutes each side. Then fold the pancake as you want: as a roll or in half, in quarters or folded as an envelope or flower shape.

According to the model, to spread the batter easily, we recommend placing the ladle (2) or the spreader (3) in a jug of water.

To keep the benefits of the non-stick coating of the grill plate, always use a non-stick plastic or wooden spatula.

Garnish the sweet pancakes on your plate after cooking rather than onto the cooking plate.

According to the model, you can also grill foods.

After use

- **Models with thermostat:** set the thermostat to the off position.

Unplug the cord from the wall socket. Then, depending on model, remove the cord from the appliance. Leave the appliance to cool.

According to the model, remove the cooking plate.

Clean the cooking plate and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid.

The ladle (2), the spatulas (1 and 4) and the cooking plate can be put in the dishwasher (according to the model).

Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Storage (according to the model)

Place the appliance upside down on a clean, flat and stable surface such as a tablecloth, to avoid damaging the cooking surface (A1 or B1).

Store each accessory in its dedicated compartment. Always store the accessories in the following order:

1 – Power cord, following the steps shown by the symbols: A2 or B2 (according to the model) ;

2 – Spatulas (1 or 4), as shown by the symbols: A3 or B3 (according to the model) ;

3 – Ladle (2) or spreader (3), as shown by the symbol: A4 or B4 (according to the model).

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE:
0845 602 1454 – UK
(01) 4751947 – Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

MADE IN FRANCE
Types 940-945-1330-1335-1339-1340

The Crêpes

40 to 60 mini-pancakes or 20 to 25 large pancakes (according to the chosen plate) • Cooking time: 2 min. on each side

The classic French batter

• 500 g sifted plain flour • 1 litre of milk • 6 eggs • salt • oil or butter

In a bowl, mix 500 g of flour with 1 litre of milk, until the consistency is of a single cream. Add the 6 beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to rest for 1 to 2 hours.

If the batter is too thick after making the crêpes, add a small amount of water and mix again.

Salty pancakes can be made with a more salty batter.

Wholemeal batter

For savoury pancakes, replace plain flour with wholemeal.

Water batter

To lighten the texture, replace all the milk by water.

Crêpes with chicken and cream

• 3 slices of chicken • 1 bowl of grated cheese • 1 pot of fresh cream

Place 1/2 slice of chicken on your crêpe after the crêpe has been turned and is nearly done, sprinkle with grated cheese. When the chicken is hot, coat with fresh cream and fold like an envelope.

Crêpes with Roquefort, fresh cream and walnuts

• 1 piece of crumbled Roquefort • 1 small pot of fresh cream • 4 to 5 crushed walnuts

Mix all the ingredients. On your plate, garnish the crêpe with this preparation and fold in four.

Crêpes with honey, walnuts or hazelnuts

• 3 tablespoons honey • 100 g chopped walnuts or hazelnuts

Mix all the ingredients. After the crêpe has been turned and is nearly done cooking, garnish the crêpe with this preparation and fold into four. Keep a few seconds on the cooking plate. Serve and decorate with whipped cream.

Serving suggestions

Starters

• smoked salmon cut into fine strips (sprinkled with lemon juice) • crabs, prawns or tuna flakes mixed with mayonnaise or mustard sauce • asparagus tips in mayonnaise • sliced avocados seasoned with vinaigrette or tartare sauce • mushrooms "à la Grecque"

Main course

• minced chicken in a mild curry sauce • seafood in a creamy, white sauce or thousand island dressing • vegetables such as spinach, carrots, turnips or pumpkin in a mousseline sauce

Cheese

• grated cheddar, gruyere or parmesan (at the end of cooking, add the cheese and after turning over leave to melt • Roquefort, Stilton or petit suisse (crumble or spread over the cooked pancake)

Desserts

• chocolate sauce with chopped almonds, walnuts or hazelnuts • jam, honey or maple syrup • chesnut puree • ice-cream or sorbet • sliced banana and chocolate sauce • fresh fruits such as strawberries, raspberries, apple puree, etc. • fresh lemon juice and sugar

Blinis

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only.

About 20 blinis • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Caucasus blinis

• 300 g plain flour • 2 eggs • 10 g fresh yeast • 1/2 litre milk • 1 knob of melted butter • 1/2 tsp salt

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk and leave to stand for 10 min. Place the flour in a bowl and make a hollow in the centre. A little at a time, mix in the remaining milk. Add the yeast, egg yolks, melted butter and salt. Leave to stand in a warm place for about 1 hour.

Just before cooking the blinis, beat the egg whites until stiff and fold into the batter. Serve the blinis with caviar.

Buckwheat blinis

• 200 g buckwheat flour • 100 g plain flour • 3 eggs • 300 ml milk • 10 g fresh yeast • salt

Blend the yeast with 75 ml/3 tablespoons of lukewarm milk and leave to stand for 10 min. In a bowl, mix the two flours together. Make a hollow in the centre and mix in the milk, egg yolks, yeast and pinch of salt. Leave to stand in a warm place for about 1 hour.

Just before cooking the blinis, beat the egg whites until stiff and fold into the batter. Serve the blinis with caviar and soured cream, smoked salmon, halibut, bream or eel.

Pancakes

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only.

To be prepared 1 hour in advance.

About 20 pancakes • Preparation: 15 min. • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

• 300 g plain flour • 20 g fresh yeast • 3 eggs • 300 ml milk • 30 g castor sugar • 2 tablespoons of melted butter • 1 pinch of salt • 30 g of butter during cooking

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk. In a bowl, place the flour, add the castor sugar, salt and melted butter. Make a hollow and add the eggs and the yeast blended in milk. Beat the batter and slowly add the remaining milk. Leave to stand in a warm place for about 1 hour and cover with a cloth. Serve with jam or maple syrup.

Rosti (potato pancakes)

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only.

6 rostis • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Traditional rosti

• 600 g old potatoes (unpeeled) • 1 chopped onion • 100 g grated gruyere cheese • 1 egg

Do not peel the potatoes. The day before, cook them whole in salted boiling water for 15 min. so that they are still firm. The next day, peel and then grate them. Mix the potatoes, onion, cheese and egg together. Cook spoonfuls of mixture on the appliance. Flatten so that they are thin. Carefully turn with a spatula half way through cooking.

Onion rosti

• 600 g old potatoes (unpeeled) • 2 onions (cut into rings) • 1 tablespoon cream • 1 egg

Do not peel the potatoes. The day before, cook them whole in salted boiling water for 15 min. The next day, peel and then grate them. Fry the onion rings. Mix the onion rings with the grated potatoes, beaten egg and cream. Cook as a traditional rosti.

Swiss rosti

• 600 g old potatoes (unpeeled) • 1 egg • dried or fresh chopped rosemary

Do not peel the potatoes. The day before, cook them whole in salted boiling water for 15 min. The next day, peel and then grate them. Mix the grated potatoes with beaten egg. Add rosemary. Cook as for traditional rosti.

Matefaims

To be prepared 1 hour in advance.

About 20 matefaims • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Matefaim batter

• 250 g plain flour • 1/2 litre milk • 2 eggs • 1 tablespoon cooking oil • salt

Place the flour in a bowl. Make a well in the centre. Break in the whole eggs. Add the oil, salt and half of the milk. Beat hard with a wooden spoon until it is well mixed. Gradually add the remaining milk until the batter is smooth and the consistency of double cream. Leave for 1 hour.

Matefaim des Alpages

Dice some cooked chicken into 1/2 cm cubes. Grate 100 g of Comté or Beaufort cheese. In a frying pan, melt a knob of butter with 2 tbsp oil until golden brown 1 cup of diced bread for croutons.

Variant: Substitute mushrooms for the cheese and ham.

Crapiaux pancakes

Finely chop 1 large onion and fry gently with a knob of butter. Finely dice cured chicken into small cubes. Mix the chicken and onion with the batter.

Matefaim Caroline

Thinly slice a banana. Begin cooking the matefaim on the appliance. Before the top of matefaim have set, place the banana slices on top. Cover with some more batter, and continue cooking. Turn over and cook the other side.

Serve sprinkled with honey and rum.

Matefaim Adeline

Begin cooking the matefaim on the appliance. Before the top of matefaim has set, place some apple puree on top. Cover with some more batter, and continue cooking. Turn over and cook the other side.

مايتفايم

يتم التحضير قبل ساعة سلفاً

حوالي ٢٠ من مايتفايم • وقت الطهي : دقيقتان ونصف على كل جانب

مايتفايم المخفوقة

• ٢٥٠ جرام طحين عادي • نصف لتر من اللبن الحليب • بيضتان • ملعقة واحدة من زيت القلي • ملح

ضع الطحين في القدر واجعل حفرة في منتصفه. اكسر البيض وضعه في الحفرة. اضف الزيت، الملح ونصف كمية الحليب. اخفق جيداً بملعقة من خشب الى ان يتم المزج جيداً. اضف الحليب المتبقي تدريجياً لتصبح العجينة ناعمة ومحتويات الكريما دوبل. اتركها لمدة ساعة واحدة.

مايتفايم دي الباجي

قطّع بعض الدجاج المطبوخ الى مكعبات، ١/٢ سنتم الواحدة. اخفق ١٠٠ جرام جبنة كومتيه أو بوفورت. يُذاب قليل من الزبدة في ملعقتي زيت، وتُقلى بها لتصبح بُنيّة اللون، فنجان من الخبز المقطع.

كرابيو

بانكيك كرابيو

بصلة كبيرة مفرومة ناعماً ومقلية بقليل من الزبدة ببطء. دجاج منزوع الدهن مقطّع الى مكعبات صغيرة. أخلط الدجاج مع البصلة والزبدة.

مايتفايم كارولين

قطّع الموز الى قطع رقيقة. ابدأ بطهي المايتفايم على المنتج. وقبل ان تنتهي عملية طهي المايتفايم من الجانب العلوي، ضع قطع الموز عليها. غلفها بالزبدة. وتابع الطهي. ثم اقلبها على جانبها الآخر لتستوي.

قدمها مزينة بالعسل.

مايتفايم اديلين

ابدأ بطهي المايتفايم على المنتج. وقبل ان تنتهي عملية طهي المايتفايم من الجانب العلوي، ضع قطع التفاح المخلوطة فوقها. غطيها بالزبدة، وتابع الطهي. ثم اقلبها على جانبها الآخر لتطهى.

الفطائر

يتم عملها في طبق الستة فطائر فقط

يتم التحضير قبل ساعة سلفاً

حوالي ٢٠ من الفطائر • التحضير: ١٥ دقيقة • وقت الطهي : دقيقتان ونصف على كل جانب

• ٣٠٠ جرام طحين • ٢٠ جرام من الخميرة • ٣ بيضات • ٣٠٠ مللتر من اللبن الحليب • ٣٠جرام من السكر الناعم • ملعقتان صغيرتان من الزبدة المذابة • رشة ملح • ٣٠جرام من الزبدة اثناء الطهي.

تُخفق الخميرة مع ٣ ملاعق من الحليب الدافيء. ضع الطحين في القدر واضف السكر الناعم، الملح والزبدة المذابة. اعمل حفرة في المزيج واضف البيض والخميرة المخلوطة بالحليب. تُخفق الزبدة وتُضاف ببطيء الى ما تبقى من الحليب. يُترك المزيج في مكان دافيء ليتخمر مدة ساعة ويُغطى بقطعة قماش. يُقدم مع المربى او شراب النب.

روستي (فطائر البطاطس)

يتم عملها في طبق الستة فطائر فقط

٦ روستي • وقت الطهي : دقيقتان ونصف على كل جانب

روستي تقليدية

• ٦٠٠ جرام بطاطس قديمة • بصلة • ١٠٠ جرام جبنة جرييه • بيضة واحدة

لا تقشّر البطاطس. يجب غليها بالماء قبل يوم من استعمالها، اغليها بماء مملح لمدة ١٥ دقيقة. بذلك تبقى البطاطس شديدة. وفي اليوم التالي قشّر البطاطس وابشرها. امزج البطاطس، البصلة، الجبنة والبيضة مع بعض. تطهى ما يعادل ملء ملعقة كبيرة من المزيج في المنتج. انشرها لتصبح رقيقة. وبحرص اقلبها على جانبها الآخر اثناء الطهي.

روستي البصل

• ٦٠٠ جرام بطاطس قديمة غير مقشّرة • بصلتان • ملعقة واحدة كريمة • بيضة واحدة

لا تقشّر البطاطس. يجب غليها بالماء قبل يوم من استعمالها، اغليها بماء مملح لمدة ١٥ دقيقة. وفي اليوم التالي قشر البطاطس واهرسها. اقلي حلقات البصل. امزج البطاطس المهروسة، اخفق البيضة والكريما.

روستي سويسري

• ٦٠٠ جرام بطاطس قديمة غير مقشّرة • بيضة واحدة • اكليل الجبل طازج او مجفف

لا تقشّر البطاطس. يجب غليها بالماء قبل يوم من استعمالها، اغليها بماء مملح لمدة ١٥ دقيقة. وفي اليوم التالي قشر البطاطس واهرسها. امزج البطاطس المهروسة مع البيض المخفوق. اضف اكليل الجبل.

القــطايــف

يتم عملها في طبق الستة فطائر فقط

حوالي ٢٠ من القطايف • وقت الطهي : دقيقتان ونصف على كل وجه

قطايف الكوكاسيوس

• ٣٠٠ جرام طحين عادي • بيضتان ى ١٠ جرام من الخميرة • نصف لتر من اللبن /الحليب • قليل من الزبدة الذائبة • نصف ملعقة ملح.

اخفق الخميرة مع ٣ ملاعق من الحليب الدافيء واتركها لتتخمر مدة ١٠ دقائق. ضع الطحين في القدر واعمل حفرة في الوسط. بعد وقت قصير، امزج ما تبقى من الحليب. اضف الخميرة، صفار البيض، الزبدة المذابة والملح. دعها تتخمر جميعاً في مكان دافيء لمدة ساعة.

قبل بدء عمل القطايف مباشرة، اخفق بياض البيض ليصبح قاسياً وامزجه مع الزبدة. قدم القطايف مع الكافيار.

قطايف الحنطة

•٢٠٠ جرام من الطحين الأسمر • ١٠٠ جرام من الطحين العادي • ٣ بيضات • ٣٠٠ مللتر من اللبن الحليب • ١٠ جرام من الخميرة الطازجة • ملح

امزج الخميرة بثلاث ملاعق من الحليب الدافيء واتركها لمدة ١٠ دقائق. امزج الطحين في قدر. واعمل حفرة في وسط الطحين ثم امزج الحليب، صفار البيض، ورشة ملح. اترك المزيج ليتخمر في مكان دافيء لمدة ساعة.

قبل الطهي مباشرة، اخفق بياض البيض ليصبح قاسياً. وامزجه مع الخليط. قدم القطايف مع الكافيار والكريما، السلمون المدخن، سمك الهلبوت، سمك الشبوط او سمك الأنقليس.

كريب بالعسل والجوز أو البندق

• ٣ ملاعق عسل • ١٠٠ جرام من الجوز أو البندق المكسر

امزج المكونات. وبعد تقليب عجينة الرقائق على جانبها الثاني وقبل نضوجها بقليل، املأ الرقائق بالمكونات واطويها اربع طويات. واتركها لتنضج بضع لحظات على لوحة الطهي. قدمها مع الزينة والكريما المخفوقة.

مقترحات حول التقديم

المقبلات

• سمك السلمون المدخن مقطع الى قطع صغيرة (يُرش عليه عصير الليمون الحامض) • سلطعون، قريدس او شرحات التونة ممزوجة بصلصة المايونيز او الخردل • الهليون مع المايونيز • شرحات الافوكادو متبلة بصلصة الخل او الترتار • فطر .

الوجبة الرئيسية

• دجاج مفروم مع صلصة الكاري المعتدلة • مأكولات بحرية بالكريما، صلصة بيضاء او خضار مشكلة مع الزينة • خضار مثل السبانخ، الجزر، اللفت أو اليقطين مع صلصة الموسلين.

الجبنة

• جبنة شيدار مبشورة، جبنة غروير او جبنة بارميزان (عند نهاية الطهي، اضف الجبنة فوق الفطائر بعد تقليبها لكي تذوب • روكفورت، ستيلتون او بيتي سويس (مبشورة أو تنشر فوق الفطائر المطبوخة)

الحلويات

• صلصة الشوكولاته مع قطع اللوز، بندق او جوز • مربى، عسل أو شراب المابل • تشيسنات بوريه • آيس كريم أو سوربيت • موز مقطع و صلصة الشوكولاته • فواكهة طازجة مثل الفراولة، توت، تفاح بيريه، كستناء • عصير البرتقال الطازج مع السكر.

الـرقـائــق

من ٤٠ الى ٦٠ فطيرة صغيرة أو من ٢٠ الى ٢٥ فطيرة كبيرة (حسب الطبق المختار)
• وقت الطهي : دقيقتان، على كل جانب

الخلطة الفرنسية الكلاسيكية

٥٠٠ جرام طحين منخول عادي • لتر حليب واحد • ٦ بيض • ملح • زيت أو زبدة

امزج في قدر ٥٠٠ جرام من الطحين الناعم المنخول مع ٤ فناجين حليب ليصبحوا كالكريما المركزة. أضف الى ذلك ٦ بيضات مخفوقة، رشتان من الملح، وملعقتان من الزيت أو الزبدة المذابة. اترك المزيج ليهدأ من ساعة الى ساعتين.

إذا كانت العجينة سميكة جداً أثناء عمل الرقائق، أضف قليلاً من الماء واخلط جيداً.

يمكن عمل الفطائر المالحة بعجينة مماثلة ولكن بأكثر ملوحة.

خلطة الطحين الأسمر

من أجل فطيرة شهية، استبدل الطحين الأبيض الناعم بالطحين الأسمر.

الخلطة بالماء

لتخفيف المزيج، استبدل الحليب بالماء.

كريب الدجاج بالكريما

• ٣ شرحات دجاج • قدر من الجبنة المبشورة • قارورة من الكريما الطازجة

ضع نصف شريحة دجاج على عجينة الرقائق بعد ان تقلبها على جانبها الثاني وقبل نضوجها بقليل. انثر الجبنة المبشورة. بعد ان يصبح الدجاج ساخناً، ضع طبقة من الكريما ثم اطويها على شكل ظرف.

كريب جبنة الروكفورت، كريما طازجة، جوز

• قطعة من جبنة الروكفورت المهروسة • قدر صغير من الكريما الطازجة • من ٤ الى ٥ حبات جوز مكسّر

امزج جميع المكونات. وفي الطبق، املأ الرقائق بالمكونات ثم اطويها من أربع جهات.

(حسب الموديل) لكي تكون عملية السكب سهلة، ننصح بوضع المغرفة (2) أو المغرفة الموزعة (3) في وعاء ماء.

للإستفادة من طبق الشواية الغير لاصق، استعمل مغرفة بلاستيكية او خشبية.

زيّن الفطائر المحلاة بالطبق العادي بعد الطهي في طبق الطهي.

وبحسب الموديل ، يمكنك ان تقوم بشوي المأكولات.

بـعد الإسـتعمـال

• **الموديلات التي تحتوي على ترموستات** ضع الترموستات على موقع "توقف".

افصل القابس من مقبس الحائط. ثم، (حسب الموديل) انزع السلك الكهربائي من المنتج. اترك المنتج الى ان يبرد.

وحسب الموديل، انزع لوحة الطهي من المنتج.

نظف لوحة الطهي وقاعدة المنتج بواسطة اسفنجة، وماء ساخن، بسائل جلى الصحون.

المغرفة (2) و"السباتولا" (1 و 4) ولوحة الطهي يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون (حسب الموديل).

لا تستعمل اسفنجات معدنية او بودرة كاشطة.

لا تغمر المنتج او السلك الكهربائي في الماء.

الـتـخـزيـن (حسب الموديل)

ضع المنتج مقلوباً، رأساً على عقب على سطح نظيف وثابت، كمفرش طاولة، لتجنّب تخريب سطح الطهي (A1 أو B1).

إخزن كل ملحق في حجيرته الخاصة به. خزّن الملحقات دائماً حسب الترتيب التالي:

١ – **السلك الكهربائي**، باتباع الخطوات المبينة في الرموز أدناه: A2 أو B2 (حسب الموديل):

٢ – "**سباتولا**" (1 **أو** 4)، كما هو مبين في الرمز: A3 أو B3 (حسب الموديل):

٣ – **المغرفة** (2)، **أو مفرش التوزيع** (3)، كما هو مبين في الرمز : A4 أو B4 (حسب الموديل).

صنع في فرنسا

الأنواع ٩٤٠ – ٩٤٥ – ١٣٣٠ – ١٣٣٥ – ١٣٣٩ – ١٣٤٠

اوصل المنتج الى قابس مؤرض.

- **الموديلات التي تحتوي على مفتاح تشغيل ON/OFF**: ضع مفتاح التشغيل على :ON : سوف يضيء المؤشر
- **موديلات اخرى** : يتم تشغيل المنتج عند توصيل القابس الى مصدر التيار في الحائط.

اترك المنتج ليقوم بالتسخين التمهيدي من ٨ الى ١٠ دقائق.

عند التشغيل لأول مرة، قد يصدر عن المنتج قليل من الرائحة والدخان.

لا تلمس الأجزاء المعدنية عندما يكون المنتج في حالة تشغيل لأنها تكون ساخنة جداً.

لا تترك المنتج دون عنايتك عندما يكون في وضعية التشغيل.

"تيرموسبوت" (حسب الموديل): تتحول علامة "تيرموسبوت" الى اللون الأحمر القاني عندما يسخن المنتج تمهيداً ويصبح جاهزاً للطهي.

الوقاية من الحوادث المنزلية

قد تكون بعض الحروق الصغيرة شيئاً خطيراً بالنسبة للأطفال. ولذلك يجب ان نعلمهم أن يكونوا حريصين بالتعامل مع الأجهزة الساخنة في المطبخ.

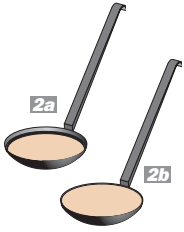
إذا كنت تستعمل المنتج ومن حولك أطفال:

- **استعمله بعناية ورشد.**
- **لا تلمس الأجزاء الحارة من المنتج.**
- **لا توصل المنتج بالتيار إذا لم يكن قيد الإستعمال.**

إذا حصلت اية حادثة: اغسل مكان الحرق بالماء البارد، واستدعِ الطبيب إذا كانت الضرورة تستلزم ذلك.

الطـــهـــي

بعد التسخين التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.



(حسب الموديل) استعمل المغرفة ذات المقياس لكي تحصل على الكمية الصحيحة الموجودة في وصفة الطهي:

- لعمل ٦ فطائر صغيرة: املأ المغرفة الى الحد الأدنى (2a).
- لعمل الفطائر والبلينيز: إملأ مغرفة كاملة (2b).
- لعمل رقائق المعجنات (حسب الموديل): املأ المغرفة مرتين (2b).

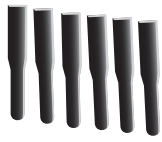
(حسب الموديل) وزّع السكب بسرعة دون الضغط على مؤخرة المغرفة (2) (للفطائر الصغيرة) أو المغرفة الموزعة (3) (للفطائر الكبيرة الحجم)، بحركات دائرية بداية من الوسط. قلّب الفطيرة أثناء الطهي بواسطة الملعقة المرفقة (1 أو 4) لهذا الغرض. دعها لتطهى مدة دقيقتين على كل جانب. ثم اطو الرقائق حسب ما تريد: لفائف أو انصاف، ارباع او طويات كالمغلفات أو بشكل الوَردة.

شكراً لشرائكم هذا المنتج من تيفال. وبصرف النظر عن الموديل، نرجو أن تقرأ التعليمات بعناية والإحتفاظ بها في متناول اليد.

من أجل سلامتك، هذا المنتج يتوافق مع جميع الأنظمة والمعايير السارية المفعول (قانون التيار المنخفض، التوافقية الكهرومغناطيسية، المواد الخاضعة لأنظمة الطعام، البيئة،....).

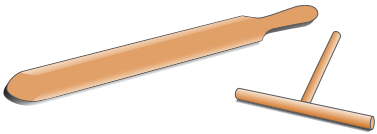
تتبع تيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار، وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات دون إشعار مسبق.

الملحقات (حسب الموديل)



"سباتولا" صغيرة (1)

مغرفة (2)



مفرش التوزيع (3)

"سباتولا" (4)

التركيب

انزع كل التغليف، الملصقات أو الملحقات من داخل وخارج المنتج.

انزع الملحقات واحداً بعد الآخر بعكس عملية التخزين.

إغسل تحت الماء الجاري ملاعق "سباتولا" (1 و 4)، المغرفة (2)، مفرش التوزيع (3) (حسب الموديل).

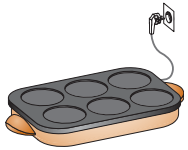
حسب الموديل، ضع لوحة الطهي على السخان.

ضع المنتج على طاولة متينة وثابتة :لا تستعمل المنتج فوق قاعدة ركيكة أو غير ثابتة.

لا تضع المنتج مباشرة فوق أماكن ركيكة (طاولة زجاجية، قماش، أثاث مطلي بالورنيش...).

عند الإستعمال للمرة الأولى، ضع قليلاً من الزيت على لوحة الطهي ثم امسحها بواسطة منشفة مطبخ قابلة للإمتصاص.

التوصيل بالتيار و التسخين التمهيدي



مد السلك الكهربائي الى آخره.

أوصل السلك الكهربائي بالمنتج (حسب الموديل) ثم أوصله بمقبس الحائط.

يرجى أخذ الحيطة عند تمديد السلك الكهربائي، بحيث لا يعترض سبيل الضيوف حول الطاولة.

تأكد من أن التوصيلة الكهربائية المستعملة تتوافق من حيث القوة والتيار مع ما هو مبين اسفل المنتج.

SVE

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

FIN

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

DAN

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

ENG

Environment protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

RC 301 520 920 – Ref. 2016980.791 – 07/05